

多くのビール造りでは、管理が最も重要。麦汁の構成や発酵条件を決めることで、ビールの仕上がりを予測可能な形に導くことができます。この管理が無ければ、2 回以上、同じビールを造ることはできません。銘柄を見たうえで、口に含む前に味わいの想像が付くことも管理の賜物。大半のビールはこのように、緻密な管理のもとで造られています。

ですが、『GMT+9』にて展開するビールは、上記のように管理されたものとは違います。これらのビールは、木樽において発酵過程が自然のまま進むようにして造られています。

『GMT+9』では微生物(酵母)の選び方にこだわりを持っています。我々は数多くのランビック (Cantillion, Drie Fontenien & Hill Farmstead) の瓶から特に好みの微生物(酵母)を厳選し、それぞれの瓶底にある滓(おり)を採取しました。それらを組み合わせた後に培養をし、自社ハウス酵母として使用しています。

## Rouge Funk (Merlot) 2024 / ルージュ・ファンク・メルロー

BA Wild Ale / 5.5% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、ホップ、糖類
- 発酵容器：赤ワイン樽、白ワイン樽
- 発酵熟成時間：樽熟成 最長 44 か月 + 瓶内二次発酵 6 か月
- 副原料：ブドウ果皮 (Grape Republic-Merlot、Muscat Bailey A) 0.2kg/L
- 二次発酵用糖類：生はちみつ (静岡県浜松市・長坂養蜂場)

ワイン樽で熟成させたワイルドエールに、メルローとマスカット・ベリーA の搾りかすを漬け込むことで、赤ワイン由来の豊かな果実味と樽のニュアンスを取り込んだ一本。グラスに注ぐと、透き通った濃いピンクルージュカラーが輝きます。香りは、野生酵母由来のほのかに埃っぽいファンキーなアロマから、コンコードグレープの甘さ、そしてシェリーのような熟成感へと変化し、奥深い印象に。口に含むと、コンコードグレープのジューシーな果実味から、次第にラズベリーのようなフレッシュな酸味をとまなうベリーの風味へと移り変わります。さらに、ドライフルーツを思わせる凝縮された甘みが重なり、ほのかにパイナップルのようなトロピカルなニュアンスも感じられます。後口には、しっかりとしたベリーの酸味とともに、ワイン樽由来のオークの風味が心地よく広がり、深みのある余韻を演出。ワイルドエールならではの複雑さと、赤ワインのエレガントな風味が融合した特別な味わいをお楽しみください。

### 【保管と賞味方法について】

- 保存方法：15℃以下で要冷蔵 ■サービング温度：4℃～10℃
  - おすすめグラス：ワイングラス、チューリップ、フルート、スニフター
- 瓶を開ける際は、コルク抜きが必要になる場合があります。
- 保管中は瓶を頻繁に動かさないようにし、横に寝かさず立てるように置いてください。瓶底には酵母や菌が沈殿しています。注ぐ際に、これらがビールと一緒に出ないように、ゆっくりと瓶を傾けながら注いでください。

For most beer-making, control is essential. By constraining the wort makeup and fermentation conditions within set parameters beer can be shaped in predictable ways. Without this, no two beers would taste the same. It's why you can drink a beer and know exactly how it will taste before it's even opened. This is how most beer is made.

What's in this package is not "most" beer. For this concoction, constraints are removed and normal methods of control have been done away with. We let the natural process of fermentation run its course unbridled. The only controls enacted on this beer were in the selection of inoculation microorganisms, wort, fermentation vessels, time and adjuncts (where applicable).

Perhaps the most exciting part of this whole process was the selection of microorganisms. For this we harvested the dregs (remaining yeast and bacteria) of a variety of our favorite Lambic / Lambic-Inspired beer producers including: Cantillon, Drie Fontenien & Hill Farmstead. We then propagated these dregs up to a volume that would be suitable for our production volume, this has become our house culture.

## **Rouge Funk (Merlot) 2024**

BA Wild Ale / 5.5% ABV

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Combination of malts, oat, sugar and hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used red and white wine barrels
- Time: Conditioned in barrels for up to 44 months, in addition to 6 months conditioning in bottle
- Adjuncts: Used/Processed Merlot (Japanese) and Muscat Bailey A (Japanese) Grape skins
- Priming Sugar: Locally sourced honey

This wild ale was aged in wine barrels and infused with Merlot and Muscat Bailey A grape pomace, capturing the rich fruitiness of red wine along with refined barrel nuances. It pours a brilliant, translucent deep pink-rouge color. The aroma evolves from a faintly dusty, funky wild yeast character to the sweet scent of Concord grapes, eventually revealing a sherry-like aged complexity that adds depth. On the palate, juicy grape flavors transition into vibrant berry notes with fresh raspberry-like acidity. This is complemented by a concentrated dried-fruit sweetness, with subtle tropical hints reminiscent of pineapple. The finish unfolds with bright berry acidity and a pleasant oak character from the wine barrel, leaving a deep and lingering aftertaste. Experience in this elixir the unique complexity of wild ale seamlessly fused with the elegance of red wine.

### **【Storage and Handling】**

■ Storage: 15C   ■ Serving Temperature: 4-15C   ■ Glassware: Wineglass, Tulip, Flute, Snifter

When opening these bottles, a corkscrew wine opener may be needed.

Do not disturb the bottle during storage and store upright. Do not agitate the bottle before pouring. There will always be a layer of yeast and bacteria at the bottom of these bottles that should not be poured into the glass and remain in the bottle. Pour gently and slowly tilt the angle of the bottle to prevent the settled microorganisms from entering the glass.